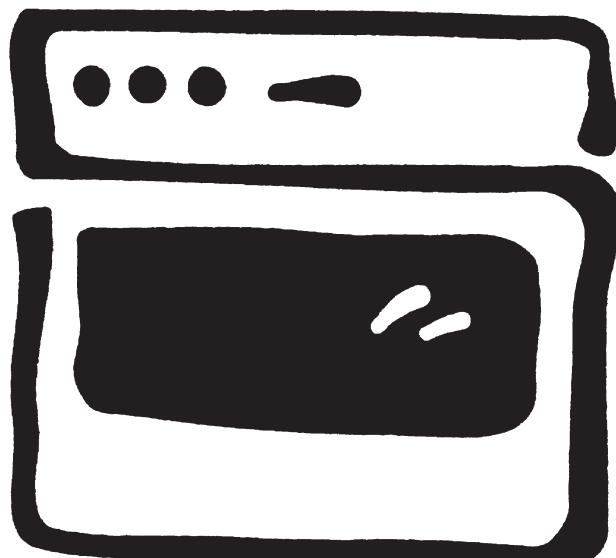


Kuchnia

INSTRUKCJA OBSŁUGI



EON 944

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
EKSPOŁATACJA.....	6
PIECZENIE W PIEKARNIKU WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE.....	10
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA.....	14
ZEGAR ELEKTRONICZNY.....	14
ZAKŁOCENIA W FUNKCJONOWANIU PIEKARNIKA.....	17
TABELE PIECZENIA	18
KONSERWACJA I MYCIE.....	23
INSTALACJA.....	24
DANE TECHNICZNE.....	27

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do podłączenia i eksploatacji urządzenia prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi. W szczególności należy zwrócić uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, które w tekście oznaczone są symbolem 

W instrukcji obsługi zamieszczone są ważne wskazówki i porady dotyczące prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji urządzenia.

Wskazówki i zalecenia podano z myślą o Państwa bezpieczeństwie!

W przypadku odstąpienia lub sprzedaży urządzenia należy pamiętać również o przekazaniu instrukcji obsługi nowemu użytkownikowi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i spełnia wymogi międzynarodowych przepisów bezpieczeństwa oraz normy techniczne. Jednakże zabezpieczenia, w które wyposażone jest urządzenie, nie wykluczają całkowicie wszystkich potencjalnych zagrożeń.

Bezpieczeństwo eksploatacji

Instalację i podłączenie do instalacji elektrycznej może wykonać wyłącznie monter z odpowiednimi uprawnieniami zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenia przeznaczone do ustawienia w zabudowie muszą być zabudowane w szafkach spełniających określone wymogi.

W przypadku wystąpienia awarii nie wolno włączyć uszkodzonego urządzenia. Jeśli wystąpi zakłócenie

lub uszkodzenie jakiejś części składowej, należy wyłączyć wzgl. wykręcić bezpieczniki.

- Usterka nie należy usuwać we własnym zakresie, gdyż można spowodować straty rzeczowe, jak również uszkodzenia ciała.
- Wszelkie naprawy należy powierzać wyłącznie personelowi autoryzowanych placówek serwisowych wskazanych przez producenta.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie należy zezwalać dzieciom na manipulowanie bądź zabawę przy kuchni.
- Aby zapobiec oparzeniom gorącymi grzałkami, drzwiczki piekarnika wyposażono w blokadę z zamkiem zatrzaszkowym, który może otworzyć tylko osoba dorosła.

Użytkowanie i obsługa

- Piekarnik należy nagrzać przed pierwszym włączeniem i wywietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.
- Nie dotykać grzałek i gorącego piekarnika. Niebezpieczeństwo oparzenia !
- Na spodzie piekarnika nie wolno umieszczać folii aluminiowej, gdyż kumulacja ciepła może spowodować uszkodzenie powłoki urządzenia.
- Podczas wyjmowania gorącej potrawy należy używać szmatki lub rękawiczki ochronnej.
- Nie wolno przeciągać otwartych drzwiczek piekarnika. Nie wolno na nich siadać ani stawać.
- Podłączając inne urządzenia elektryczne do gniazdka zasilającego w pobliżu kuchni należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie dotykał gorących pól grzej-

nych płyty do gotowania i nie został przytrzaśnięty drzwiczkami piekarnika.

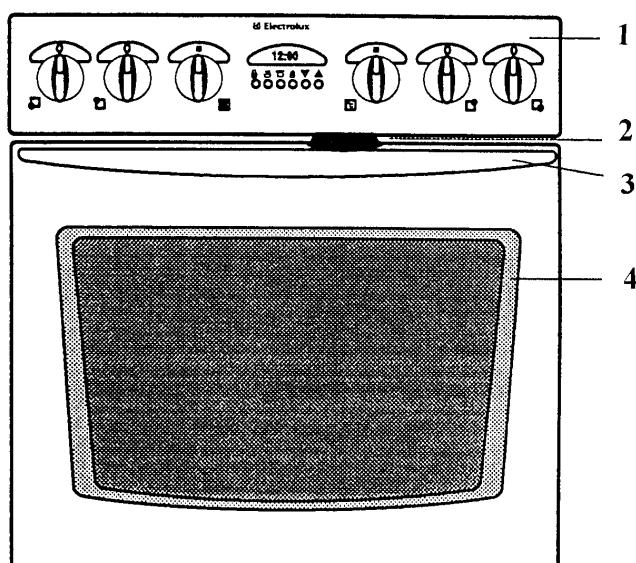
- Do pieczenia w piekarniku należy używać blach będących na wyposażeniu, innych foremek odpornych na wysoką temperaturę i naczyń żaroodpornych. Przestrzegać zaleceń producenta stosowanych naczyń.
- Po zakończeniu pieczenia należy pokrętła ustawić w pozycji "WYŁĄCZONY".

Czyszczenie

- Podczas czyszczenia nie wolno włączać elementów grzejnych.
- Piekarnik musi ostygnąć, aby można było dotykać elementów wewnętrznych bez zagrożenia oparzenia.
- Piekarnik należy utrzymywać w czystości. Plamy i odpryski z tłuszczu powodują podczas nagrzewania tworzenie się nieprzyjemnego zapachu.
- Kontrolować czystość uszczelek drzwiczek piekarnika.
- Ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać do czyszczenia wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących.

EKSPOZACJA

OPIS URZĄDZENIA



Rys.1

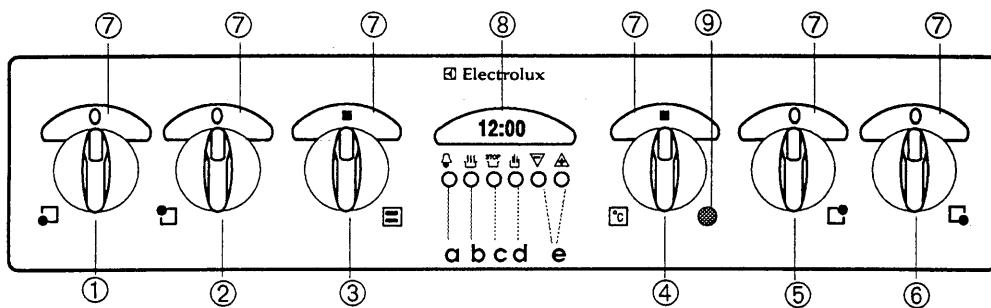
1. Panel sterujący z pokrętłami i zegarem elektronicznym

2. Blokada drzwiczek piekarnika

3. Uchwyt drzwiczek piekarnika

4. Drzwicze piekarnika z pełną szybą przednią i okienkiem

PANEL STERUJĄCY



Rys.2

1. Pokrętło pola grzejnego - przód lewa strona

2. Pokrętło pola grzejnego - tył lewa strona

3. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika

4. Pokrętło termostatu piekarnika

5. Pokrętło pola grzejnego - tył prawa strona

6. Pokrętło pola grzejnego - przód prawa strona

7. Oświetlone pole skali, jednocześnie lampka kontrolna pracy

8. Zegar elektroniczny

9. Lampka kontrolna temperatury piekarnika

URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

Blokada drzwiczek piekarnika - zabezpieczenie przed dziećmi

Piekarnik wyposażono w specjalne urządzenie zabezpieczające przed otwarciem drzwiczek przez dzieci. Nakładka blokady zamontowana jest pomiędzy drzwiczkami piekarnika i panelem sterującym.

Zakładanie blokady

Jeśli chce Państwo zastosować blokadę, należy otworzyć drzwicze piekarnika i wysunąć nakładkę.

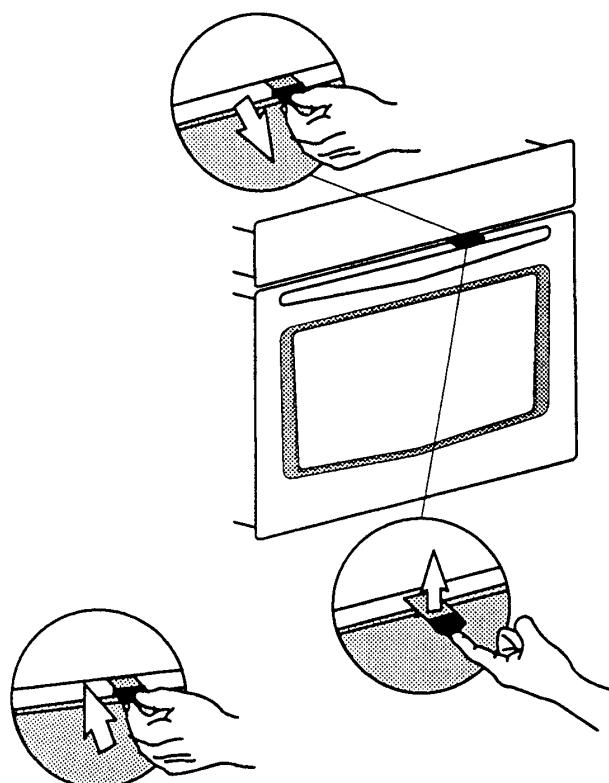
Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika przy wysuniętej blokadzie

Nakładkę nacisnąć do góry i otworzyć drzwicze piekarnika. Jeśli urządzenie jest gorące, należy używać rękawiczki ochronnej lub szmatki.

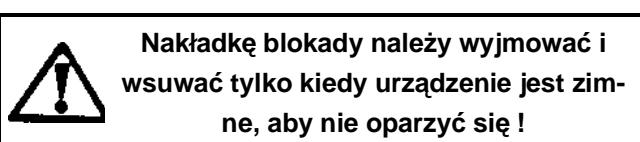
Przy zamykaniu drzwiczek piekarnika nakładka ryglująca automatycznie zatrzaśnie się.

Usuwanie blokady

Wsunąć nakładkę przy otwartych drzwiczkach piekarnika. W takim położeniu nakładki drzwicze piekarnika mogą być otwierane.

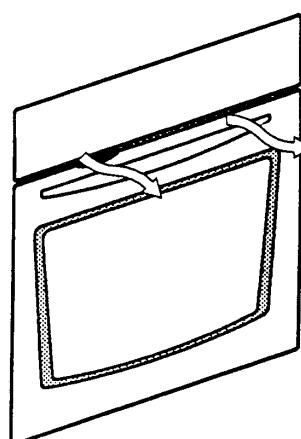


Rys.3



Chłodzenie obudowy piekarnika

W urządzeniu zainstalowany jest wentylator, który włącza się automatycznie i pracuje jeszcze przez krótki czas po wyłączeniu się piekarnika.



Rys.4

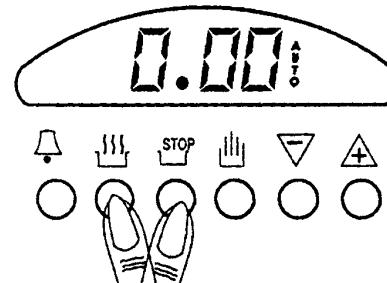
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ustawienie aktualnej godziny

Po podłączeniu do zasilania lub po przerwie w dopływie prądu pulsują na przemian wskazania **0:00** i **AUTO**.

Oznacza to, że należy ustawić aktualną godzinę. Bez wykonania tego ustawienia piekarnik nie będzie pracował. Zakres ustawienia wynosi 24 godziny.

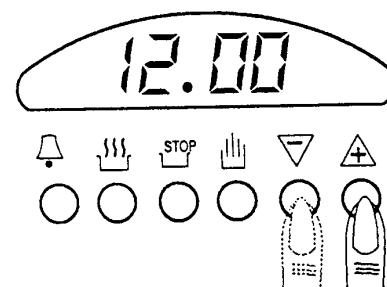
- Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać wciśnięte przyciski i .
- Przyciskiem lub ustawić aktualną godzinę (czas dnia).



Rys.5

Po 5 sekundach cyfry wskazujące godzinę zatrzymują się we wskaźniku i ustawienie zostało zakończone.

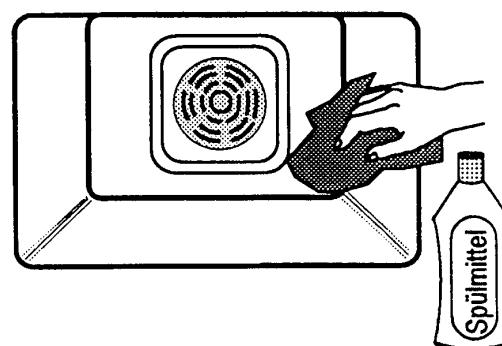
Aby wykonać korektę czasu (np. zmiana czasu letniego na zimowy), należy nacisnąć przyciski oraz i jednocześnie przyciskiem lub ustawić aktualną godzinę.



Rys.6

Pierwsze umycie

- Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy je starannie umyć, aby usunąć pozostałości po procesie produkcyjnym.
- Należy usunąć naklejki i folię ochronną.
- Panel sterujący i drzwiczki piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia i wytrzeć do sucha.



Rys.7

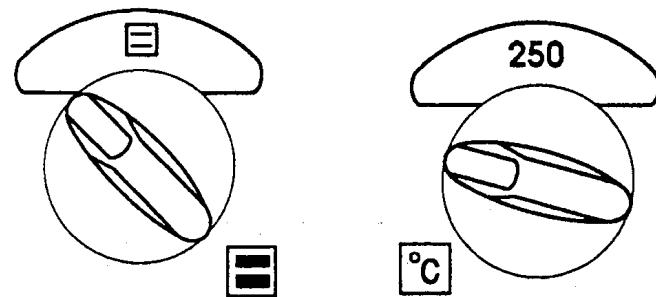
- Wyposaźenie wyjąć i umyć.
- Powierzchnię emaliowaną i drzwiczki piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia, a następnie wytrzeć do sucha.
- Podczas mycia można włączyć oświetlenie piekarnika ustawiając pokrętło wyboru funkcji na pozycję oświetlenia piekarnika. Pokrętło termostatu musi pozostać na pozycji "WYŁĄCZONY".

Pierwsze nagzewanie



Przed przystąpieniem do pierwszego pieczenia należy piekarnik nagrzać i pamiętać o zapewnieniu dobrej wentylacji w pomieszczeniu.

Pokrętło wyboru funkcji ustawić na nagzewanie górną i dolną grzałką i termostat na 250°C.



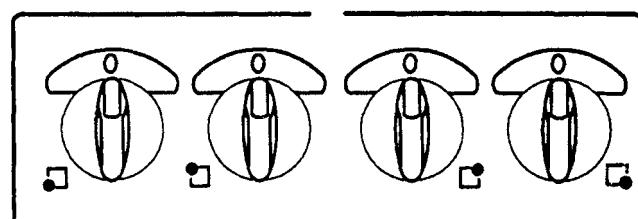
Rys.8

Pusty i zamknięty piekarnik należy pozostawić włączony na ok. 60 minut przy ustawieniu na temperaturę 250°C.

POKREWŁA PÓŁ GRZEJNYCH

Na panelu sterującym znajdują się cztery pokrętła do włączania i regulacji pól grzejnych ceramicznej lub ele-

ktrycznej płyty do gotowania. Przy włączonych polach grzejnych świeci się wskaźnik skali nad pokrętlami spełniający funkcję lampki kontrolnej pracy.

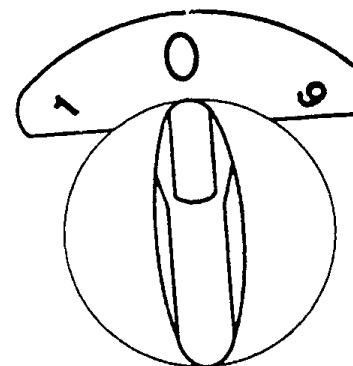


Rys.9

Pokrewłla dla zwykłych stref / pól grzejnych lub płyt.

Pokrewłla można pokręcać tylko w prawo w zakresie od 1 do 9.

Pozycja (9) oznacza najwyższy poziom mocy, a pozycja (1) oznacza najniższy poziom mocy.



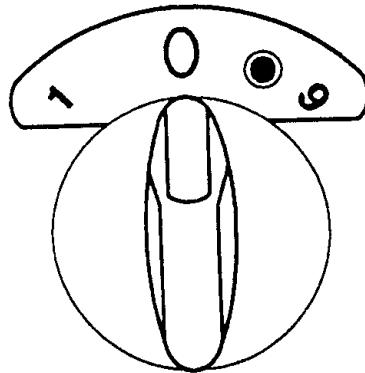
Rys.10

Tabela ustawień podaje wskazówki praktyczne do ustawiania.

USTAWIENIE PÓŁ GRZEJNYCH		
FUNKCJA		PRZYKŁAD
Włączony	0	-----
Utrzymywanie w stanie cieplym, podgrzewanie, topienie	1 2	Mała ilość zupy z wkładką, sosy, masło, czekolada
Prażenie, rozmrażanie	3	Ryż, szpinak
Pieczenie bez "skórki"	4	Omlet, jajecznica
Delikatne duszenie, prażenie	5	Jarzyny, nieduża ilość owoców z małą ilością płynu, potrawy mączne
Gotowanie	6	Ziemniaki z wodą, zupa z wkładką, zupy, sosy
Delikatne pieczenie mięsa, ciasta, smażenie frytek	7	Szynki, kotlety, kotlety mielone, filety rybne na tłuszczu
Szybkie, krótkie pieczenie	8	Placki ziemniaczane, naleśniki, jajecznica
Zagotowanie i przypieczanie...	9	... następnie ustawić odpowiednio niższą moc grzania

Pokrętła do poszerzonych (dwustrefowych) pól grzejnych

Mała strefa nagrzewania: pokręcić pokrętło w prawo.
Małą strefę nagrzewania można regulować w zakresie od **1** do **9**.
Duża i mała strefa nagrzewania: pokręcić pokrętło poza pozycję **(9)** na symbol  do wyczuwalnego oporu.
Obie strefy nagrzewania można regulować pomiędzy pozycjami **(1)** i **(9)**.



Rys.11

Wyłączenie

Aby wyłączyć pola grzejne należy ustawić wszystkie pokrętła na pozycję "**WYŁĄCZONY**".

Wskazówki dotyczące użytkowania podane są w instrukcji obsługi ceramicznej lub elektrycznej płyty do gotowania.



Po zakończeniu użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.

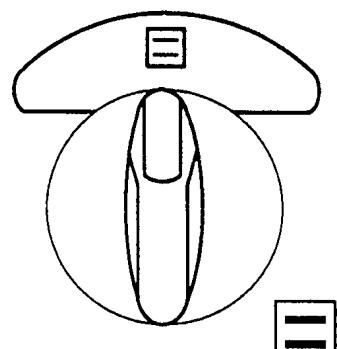
Wszystkie pokrętła muszą znajdować się w pozycji "WYŁĄCZONY".

POKRĘTŁA PIEKARNIKA

Pokrętło wyboru funkcji piekarnika

Pokrętło można ustawać pokręcając w lewą lub prawą stronę na wybraną funkcję.

Na pozycji  świeci się oświetlenie piekarnika. Włącza się ono jednocześnie z ustawieniem funkcji.

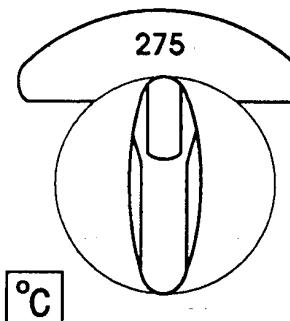


Rys.12

-  wewnętrzne oświetlenie piekarnika
-  nagrzewanie z nawiewem gorącego powietrza
-  funkcja do pieczenia pizzy
-  grill TURBO
-  grill z promieniami podczerwonymi
-  grill z promieniami podczerwonymi z dużą powierzchnią nagrzewania
-  grzałka górna
-  grzałka dolna
-  grzałka górna i dolna

Pokrętło termostatu piekarnika

Temperaturę piekarnika ustawia się pokrętłem termostatu pokręcając w prawo na wybraną temperaturę w zakresie od 50°C do 275°C . Pokrętła nie można pokręcać, jeśli wyczuwalny jest opór. W celu wyłączenia piekarnika należy ustawić pokrętło na pozycję "**WYŁĄCZONY**". Piekarnik należy nagrzewać dopiero po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji i termostatu.



Rys.13

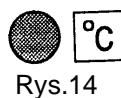
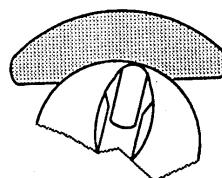
LAMPKI KONTROLNE

Lampka kontrolna funkcji

Tarcza skali nad pokrętłem wyboru funkcji świeci się, kiedy ustawione są funkcje piekarnika i gaśnie, kiedy pokrętło wyboru funkcji ustawione jest na pozycji "**WYŁĄCZONY**".

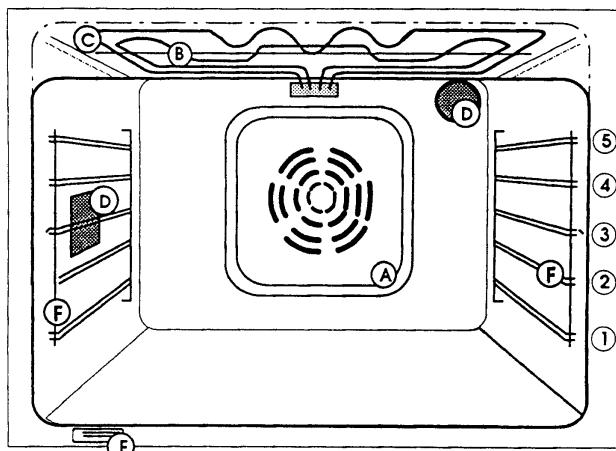
Lampka kontrolna temperatury

Lampka kontrolna temperatury świeci się podczas nagrzewania piekarnika, gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury i zapala się podczas ponownego nagrzewania.



Rys.14

PIEKARNIK



Rys.15

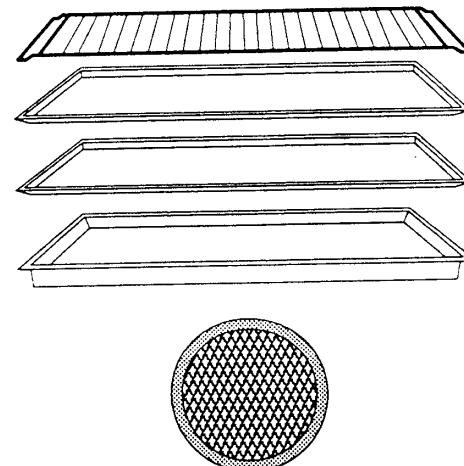
- A Ścianka dzieląca, za nią grzałka w tylnej ściance i wentylator
- B Grzałki grilla
- C Elementy górnej grzałki
- B + C Grill z dużą powierzchnią nagrzewania
- D Oświetlenie piekarnika
- E Tabliczka znamionowa
- F Wyjmowane listwy do wsuwania blach na poziomach ⑤
④
③
②
①

Wyposażenie piekarnika

! Oprócz blach będących na wyposażeniu piekarnika można stosować foremki do pieczenia i inne naczynia odporne na wysoką temperaturę. Przestrzegać zaleceń producenta stosowanych naczyń.

Piekarnik posiada następujące wyposażenie :

- 1 blacha uniwersalna
- 2 blachy do pieczenia
- 1 ruszt do pieczenia tradycyjnego i na grillu
- 1 filtr tłuszczowy



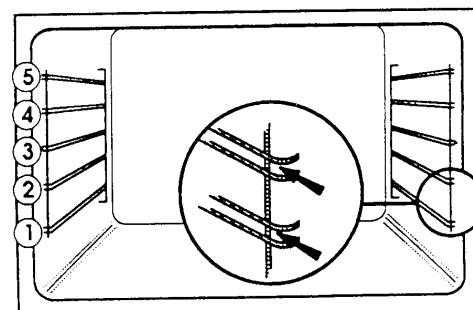
Rys.16

Dodatkowe blachy do pieczenia i ruszta można zamówić i nabyc w autoryzowanych zakładach serwisowych.

Poziomy wsuwania blach (listwy)

Piekarnik posiada 5 listew, do których można wsuwać blachy do pieczenia. Są one oznaczone w tabelach i na rysunkach cyframi **od 1 = dolna listwa do 5 = górna listwa**.

Blachę lub ruszt należy wsuwać pomiędzy podwójne prowadnice, gdyż wtedy jest w stabilnej pozycji i nie ma zagrożenia wypadnięcia przy wsuwaniu i wyjmowaniu wyposażenia.



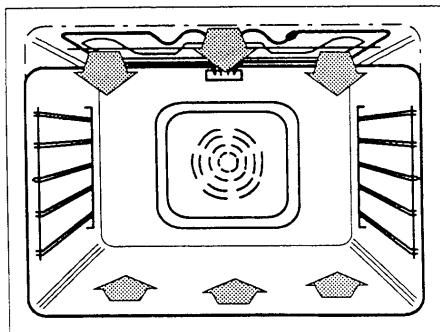
Rys.17

PIECZENIE W PIEKARNIKU WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

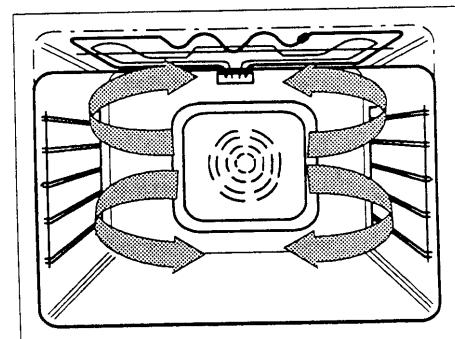
TRADYCYJNE NAGRZEWANIE GÓRNĄ I DOLNĄ GRZAŁKĄ



Grzałka w górnej ścianie komory piekarnika i pod ścianką spodnią rozprowadza ciepło na pieczoną potrawę. Ustawienie temperatury jest możliwe w zakresie od 50°C do 275°C. Pieczenie mięsa i ciasta przy nagrzewaniu górną i dolną grzałką możliwe jest tylko na jednym poziomie.



Rys.18



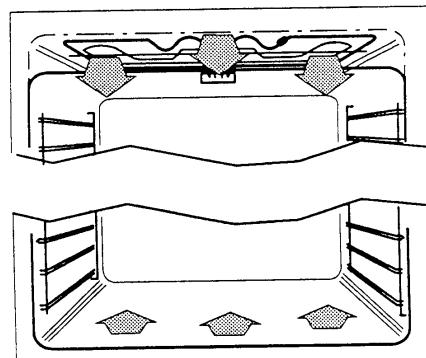
Rys.20

GÓRNA GRZAŁKA

Ciepło rozprowadzane jest z grzałki na ściance górnej piekarnika. Ten rodzaj nagrzewania nadaje się do podpiekania już upieczonych potraw i zapiekania potraw panierowanych. Temperatura wynosi maks. 180°C , nawet przy wyższym ustawieniu termostatu.

DOLNA GRZAŁKA

Grzałka pod spodem piekarnika rozdziela ciepło na potrawę. Funkcja ta może być używana do podpiekania już upieczonych potraw i zarumieniania ciasta na blaszce. Maksymalna temperatura wynosi 180°C , nawet przy wyższym ustawieniu termostatu.

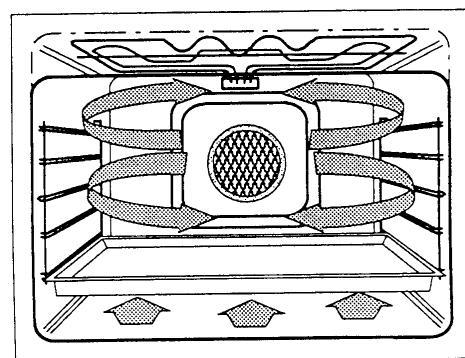


Rys.19

FUNKCJA DO PIECZENIA PIZZY

Funkcja do pieczenia pizzy stosowana jest do pieczenia ciasta z małą ilością cukru lub w ogóle bez cukru - jak np. ciasto na pizzę, do pieczenia ciast owocowych lub serników na blaszce. Przy ustawieniu funkcji do pieczenia pizzy nawiew gorącego powietrza działa razem z dolną grzałką.

Ciepło z dolnej grzałki silnie nagrzewa blachę w 1 listwie i zapobiega zawilgoceniu ciasta. W dwóch kolejnych listwach można piec jednocześnie przy takiej samej temperaturze mięso lub ciasto, jednakże bez bezpośredniego działania promieni ciepła.



Rys.21

PIECZENIE NA GRILLU

Na grillu wolno piec wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
Podczas pieczenia na grillu nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

W zależności od rodzaju, ilości i wysokości pieczonej potrawy można ustawić pokrętłem wyboru funkcji opiekanie powierzchniowe na grillu z promieniami podczerwonymi, opiekanie dużej powierzchni lub grill **TURBO**. Temperaturę można dopasować do pieczonej potrawy, ponieważ termostat piekarnika utrzymuje również przy funkcjach grilla temperaturę w ustawionym zakresie.

PIECZENIE Z NAWIEWEM GORĄCEGO POWIETRZA

Przenoszenie ciepła następuje poprzez gorące powietrze z grzałki w tylnej ścianie piekarnika, które zostaje wprawiane w ruch przez wentylator znajdujący się w tylnej ścianie piekarnika.

Temperatura może osiągnąć wartość w zakresie od 50°C do 275°C .

W zależności od rodzaju pieczonej potrawy można piec jednocześnie na trzech poziomach.

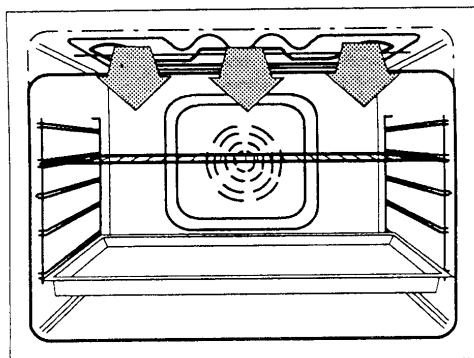
Szczegółowe wskazówki dotyczące wyboru funkcji, ustawienia temperatury i poziomu pieczenia podano w tabeli pieczenia na grillu.

OPIEKANIE POWIERZCHNIOWE NA GRILLU Z PROMIENIAMI PODCZERWONYMI



Funkcja opiekania powierzchniowego na grillu z promieniami podczewonymi nadaje się do pieczenia małych ilości mięsa lub połówek kurczaka na środku rusztu.

Zakres temperatury pieczenia : 210°C do 275°C.

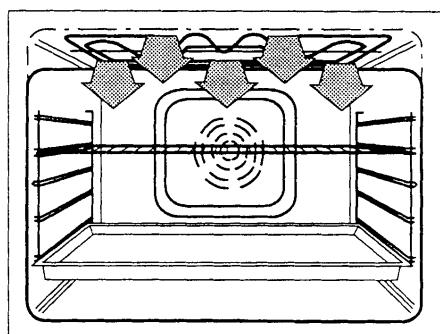


Rys.22

OPIEKANIE NA GRILLU DUŻEJ POWIERZCHNI



Funkcja opiekania na grillu dużej powierzchni nadaje się do pieczenia płaskich produktów, połówek kurczaka itp. na całkowicie zapełnionym ruszcie. W tej funkcji włączone są obie grzałki pod górną ścianką komory piekarnika. Zakres temperatury pieczenia: 210°C do 275°C.



Rys.23

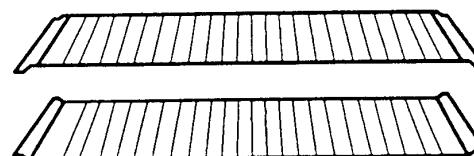
Obie funkcje opiekania powierzchniowego na grillu nadają się do pieczenia płaskich potraw - jak np. steki, kotlety, kiełbaski, ryby itp. Ponieważ ciepło z grzałek w ściance górnej piekarnika powoduje opiekanie tylko górnej powierzchni potrawy, należy ją obrócić w trakcie pieczenia.

Tłustych potraw przeznaczonych do pieczenia na grillu nie należy wsuwać zbyt blisko grzałki.

Brytfannę do wyłupywania ściekającego sosu z pieczonego mięsa należy zawsze wsuwać do listwy **1** lub **2**. Ponadto funkcję opiekania powierzchniowego na grillu używa się do:

- zapiekania tostów
- zapiekania sufletów.

Potrawę (w zależności od wielkości) należy położyć na ruszcie i wsunąć ruszt do listwy **4** lub **5**. Odstęp od grzałki można regulować wsuwając ruszt wypukłością do góry lub w dół.



Rys.24

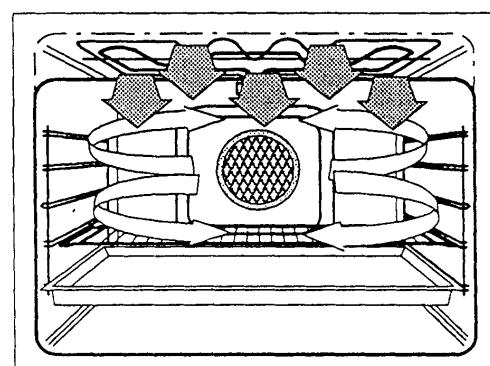
GRILL TURBO



Funkcja grilla **TURBO** nadaje się do pieczenia dużych kawałków mięsa (np. rolada zawijana, golonka, drób, suflety) przy ustawieniu temperatury w zakresie od 150°C do 190°C.

Obie grzałki pod górną ścianką piekarnika działają razem z wentylatorem. W ten sposób pieczona jest nie tylko górna powierzchnia potrawy, ale ciepło grilla doprowadzane jest do wszystkich części pieczonej potrawy.

Brytfannę wsunąć do **1** lub **2** listwy, ruszt z potrawą do listwy powyżej.



Rys.25

PIECZENIE MIĘSA I CIASTA - WSKAŻÓWKI PRAKTYCZNE

PIECZENIE MIĘSA

Nawiew gorącego powietrza i nagrzewanie górną/dolną grzałką

Czas pieczenia zależy od rodzaju, wagi i wysokości

pieczonej potrawy i czas należy dobierać odpowiednio do wysokości mięsa (cm).

<input type="checkbox"/> Wołowina, dziczyzna	14 - 17 minut
<input type="checkbox"/> Wieprzowina, ciełcina	14 - 17 minut
<input type="checkbox"/> Filet, rostbef	10 - 12 minut

Im wyższe jest mięso, tym niższą temperaturę piekarnika należy ustawić.

Stopień upieczenia mięsa można sprawdzić wciskając łyżką. Jeśli mięso nie ugnie się, to jest już upieczone. Po wyłączeniu należy pieczeń pozostawić w piekarniku jeszcze przez ok. 10 minut, wtedy sos nie wycieknie podczas krojenia.

WSKAZÓWKA

W handlu dostępne są termometry do mierzenia temperatury pieczonego mięsa.

Pieczenie mięsa na ruszcie

Pieczeń należy układać na ruszcie stroną przyprawioną do góry. Brytfannę uniwersalną wsunąć do listwy 1 lub 2 i ruszt do listwy powyżej.

Pieczenie w naczyniu lub brytfannie uniwersalnej

Chude mięso, dziczyzne i mięso mielone należy położyć bezpośrednio do naczynia na ruszcie lub włożyć do brytfanny uniwersalnej. Kawałki mięsa wymagającego krótkiego czasu pieczenia umieścić na blaszce. Jeśli będzie konieczny czas pieczenia powyżej godziny, wtedy dodatki do sosu należy dodać dopiero pół godziny przed końcem czasu pieczenia, pozostawić do zarumienienia i dodać trochę gorącej wody.

Poziom przy pieczeniu mięsa i ciasta

W funkcji nagrzewania z nawiewem gorącego powietrza można piec jednocześnie na trzech poziomach.

Zalecane poziomy :

<input type="checkbox"/> 1 blacha :	listwa 2 lub 3
<input type="checkbox"/> 2 blachy :	listwa 2 + 4 lub 1 + 3
<input type="checkbox"/> 3 blachy :	listwa 1, 3 i 5
<input type="checkbox"/> 1-2 wysokie foremki obok siebie :	ruszt na poziomie 1
<input type="checkbox"/> 1 płaska foremka :	poziom 2 lub 3
<input type="checkbox"/> 2 płaskie foremki :	poziom 1 i 3

Pieczenie mięsa i ciasta z nagrzewaniem górną i dolną grzałką możliwe jest tylko na jednym poziomie.

- Płaskie ciasta lub małe wypieki na blaszce
 - poziom 1, 2 lub 3
- Wysokie ciasta, chałki lub w kształcie prostokątnym
 - poziom 2 lub 3

Naczynia do pieczenia ciasta i mięsa

Do pieczenia ciasta i mięsa zaleca się stosowanie blach będących na wyposażeniu oraz matowych, ciemnych foremek z blachy lakierowanej na czarno lub emaliowanych.

W funkcji nagrzewania z nawiewem gorącego powietrza lub funkcji do pieczenia pizzy można stosować jasne foremki, naczynia ceramiczne i inne, odporne na wysoką temperaturę. Jednakże należy pamiętać o wpływaniu na czas i poziom pieczenia w przypadku stosowania tego typu naczyń : wybrać niski poziom i wydłużyć czas pieczenia. Przestrzegać również zaleceń producenta stosowanych naczyń.

W funkcji nagrzewania górną i dolną grzałką nie należy stosować jasnych i błyszczących blaszek lub foremek do pieczenia ze względu na oddziaływanie promieni cieplnych.

Foremki i naczynia do pieczenia należy ustawać w piekarniku na ruszcie. Pozostałe wskazówki podano w tabelach.

Ustawienie temperatury

W funkcji nagrzewania z nawiewem gorącego powietrza ciepło jest szybciej doprowadzane do potrawy niż w przypadku metody konwencjonalnej. Dlatego można ustawić temperaturę o ok. 25°C niższą niż podano w przepisie kulinarnym dla nagrzewania górną i dolną grzałką.

Specjalny filtr tłuszczowy

Podczas wszystkich procesów kulinarnych w funkcji nagrzewania z nawiewem gorącego powietrza i grilla **TUR-BO** należy zawiesić filtr tłuszczowy w celu ochrony grzałki w tylnej ścianie.

Przy pieczeniu ciasta w opcji nagrzewania z nawiewem gorącego powietrza należy zdjąć filtr tłuszczowy, gdyż bez filtra następuje bardziej intensywne rozprowadzanie ciepła i dzięki temu zostaje skrócony czas pieczenia.

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Poprzez szybkie osiągnięcie ustawionej temperatury skraca się czas nagrzewania piekarnika przed wsunięciem potrawy w większości procesów pieczenia ciasta i mięsa.

Zalecamy nagrzewanie wstępne piekarnika do pieczenia następujących potraw :

- Dania mięsne np. polędwica, rostbef, sznycel lub kotlet. Pory mięsa zamykają się szybciej i pieczeń jest bardziej soczysta.

- Małe wypieki.
- Bułeczki, rolady.

Piekarnik jest nagrzewany przed umieszczeniem w nim potrawy do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury i zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatury.

Wskazówki dotyczące tabeli

Tabela dotycząca procesów kulinarnych zawiera w niektórych przypadkach zakresy temperatur np. 160-170°C. Najpierw należy wybrać niższą wartość, ponieważ przy wysokich temperaturach ciasto piecze się szybciej od góry, nie rośnie prawidłowo lub zapada się, ponieważ jest zbyt wilgotne.

Jeśli proces pieczenia trwa zbyt długo, lub potrawa nie jest pieczona prawidłowo, wtedy należy ustawić wyższą temperaturę. Równomierne zbrązowienie ciasta można uzyskać obniżając temperaturę pieczenia (ok. 10°C). W tym przypadku należy wydłużyć czas pieczenia.

Dane dotyczące czasu pieczenia można zmieniać, ponieważ wielkość jajek, struktura mąki oraz materiał, z którego wykonana jest foremka, są zróżnicowane.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

WYMIANA ŻARÓWKI



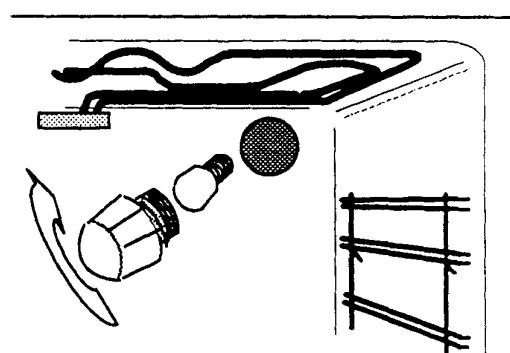
Przed przystąpieniem do wymiany żarówki w piekarniku należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego wyłączając wzgl. wykręcając bezpieczniki.

Uszkodzoną żarówką użytkownik może wymienić samodzielnie.

Stosować żarówki odporne na wysoką temperaturę 300°C, o parametrach:

25 Watt, 230/240 Volt -E14.

Żarówki można zamówić i nabyć w autoryzowanych zakładach serwisowych.



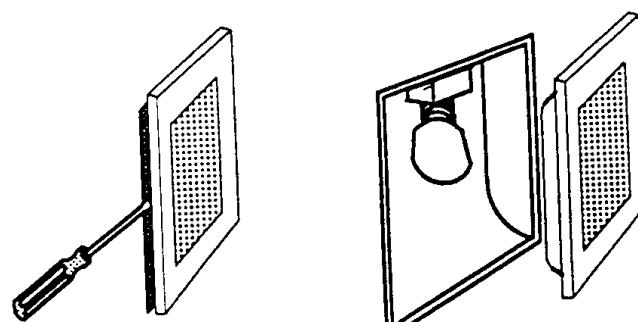
Rys.26

Okrągła żarówka w tylnej ściance piekarnika:

- Odkręcić osłonę szklaną i wymienić żarówkę.
- Ponownie zakręcić osłonę szklaną.

Prostokątna żarówka z lewej ściance bocznej:

- Zdjąć lewą listwę
- Zdjąć z uchwytu osłonę szklaną za pomocą szerokiego śrubokręta.
- Wymienić żarówkę.
- Osłonę szklaną ponownie zamocować w uchwycie.



Rys.27

ZEGAR ELEKTRONICZNY

FUNKCJE ZEGARA ELEKTRONICZNEGO

Aktualna godzina

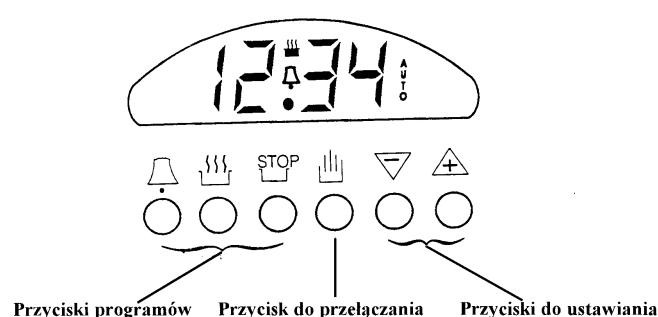
Sposób ustawienia opisano w rozdziale "Przed pierwszym włączeniem".

Minutnik

Automatyka wyłączania

Automatyka włączania i wyłączania

Zegar ustawia się trzema przyciskami programów, dwoma przyciskami do ustawiania i przyciskiem do przełączania. Wskaźnik czasu obejmuje 24 godziny.



Rys.28



Przycisk minutnika



Przycisk programu - czas trwania pieczenia

STOP Przycisk programu - koniec czasu pieczenia

Przełączanie na ręczny tryb pracy po upływie czasu pieczenia

Przyciski do ustawiania wszystkich ustawień czasu

Objaśnienie symboli na wskaźniku

AUTO zapala się przy ustawionych programach z automatyką, pulsuje po upływie czasu pieczenia

 zapala się przy ustawieniu minutnika

 zapala się przy odmierzaniu czasu w automatyce

CZAS USTAWIANIA 5 SEKUND

Każde wykonane ustawienie przyjmowane jest w ciągu 5 sekund przez zegar elektroniczny i rozpoczyna się. Może się zdarzyć na początku użytkowania piekarnika, że w ciągu tego krótkiego czasu nie zdąży Państwo wykonać kolejnego kroku ustawienia. Poprzez ponowne naciśnięcie odpowiedniego przycisku można rozpoczęły proces ustawiania kontynuować.

SYMbole ŚWIETLNE

Symbole **AUTO** i  wskazują programy z automatyką włączania i wyłączania. Po upływie czasu trwania gaśnie  i pulsuje **AUTO**.

 **Tak długo, jak pulsuje AUTO, piekarnik pozostaje wyłączony.**

Następnie należy nacisnąć przycisk do przełączania .

Symbol dzwonka  wskazuje, że został ustawiony minutnik.

SYGNAŁ AKUSTYCZNY

Zakończenie procesu kulinarnego lub ustawienia minutnika wskazywane jest przez sygnał dźwiękowy :

Minutnik: dwukrotny sygnał dźwiękowy

Koniec czasu pieczenia: czterokrotny sygnał dźwiękowy

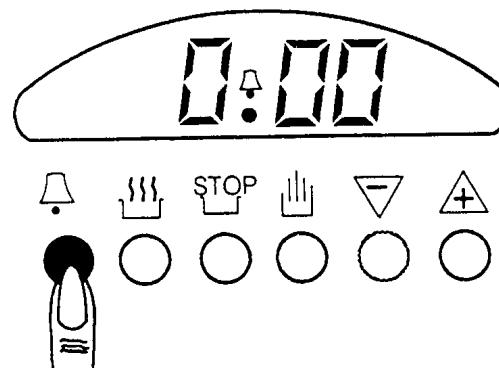
Sygnał dźwiękowy powtarzany jest przez trzy minuty i można go wyłączyć naciskając dowolny przycisk programu.

MINUTNIK

Minutnik nie posiada żadnej funkcji włączającej lub wyłączającej. Można go stosować do nadzorowania i kontroli czasu trwania procesu kulinarnego i jego upływu, niezależnie od funkcji piekarnika i jednocześnie do programów z automatyką. Czas ustawienia obejmuje 24 godziny.

Nacisnąć przycisk  . We wskaźniku pojawi się 0.00 i symbol .

Przyciskami do ustawiania  i  ustawić wybrany czas.



Rys.29

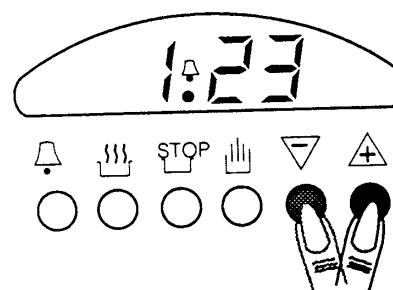
Po upływie 5 sekund rozpoczyna się odmierzanie czasu, we wskaźniku pojawia się aktualna godzina i świeci się symbol dzwonka .

Po upływie czasu trwania pulsuje symbol dzwonka i jednocześnie rozbrzmiewa dwukrotnie sygnał dźwiękowy.

Sygnal dźwiękowy i symbol  wyłącza się poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku .

Kontrola i korekta:

Nacisnąć przycisk , wskazywany jest pozostały czas i można go skorygować przyciskami do ustawiania  i .

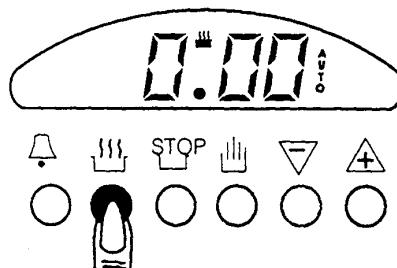


Rys.30

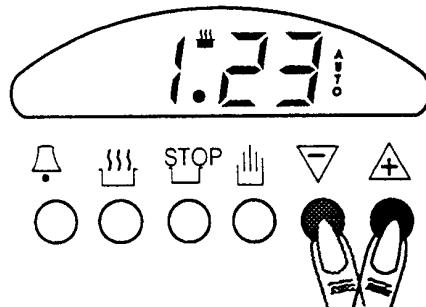
AUTOMATYKA WYŁĄCZANIA

Czas pieczenia rozpoczyna się natychmiast po ustawieniu czasu trwania i po jego upływie piekarnik jest automatycznie wyłączany. Zakres czasu : 24 godziny.

- Wsunąć potrawę do piekarnika.
- Ustawić odpowiednio pokrętło wyboru funkcji i temperatury.
- Nacisnąć przycisk programu .
- Przyciskami  i  ustawić wybrany czas pieczenia.



Rys.31



Rys.32

Po upływie 5 sekund rozpoczyna się program i piekarnik pracuje do momentu automatycznego wyłączenia po zakończeniu pieczenia.

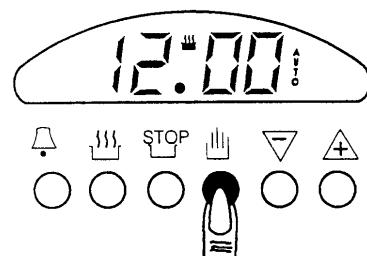
Na wyświetlaczu wskazywana jest aktualna godzina, a symbole  i **AUTO** świecą się podczas pieczenia.

Kontrola i korekta:

Nacisnąć przycisk , wskazywany jest czas pozostały do końca pieczenia i można go skorygować przyciskami do ustawiania  i . Po naciśnięciu przycisku  wskazywany jest czas wyłączenia.

Po upływie czasu pieczenia piekarnik zostaje wyłączony automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał akustyczny (czterokrotnie), gaśnie symbol  i pulsuje **AUTO**.

- Nacisnąć dowolny przycisk w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, następnie zgaśnie symbol  i **AUTO**.



Rys.33

Piekarnik może ponownie podjąć funkcję pieczenia.

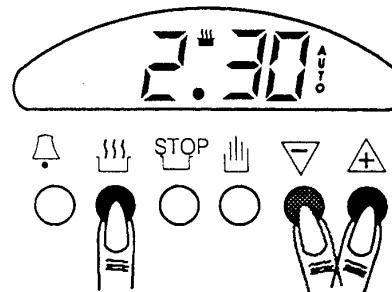
- Pokrętło wyboru funkcji i termostatu należy ustawić na pozycji "WYŁĄCZONY".

AUTOMATYKA

WŁĄCZANIA I WYŁĄCZANIA

Jako automatyka włączania i wyłączania określa się zaprogramowanie, które w późniejszym czasie zostanie automatycznie włączone i po upływie ustawionego czasu pieczenia zostanie automatycznie wyłączone. Czas wyłączenia musi się mieścić w zakresie 24 godzin.

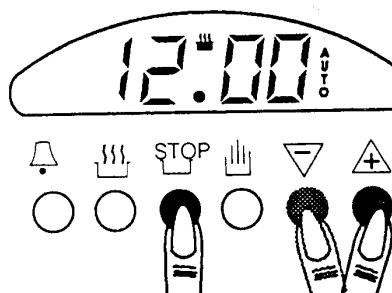
- Wstawić potrawę do piekarnika.
- Ustawić pokrętło wyboru funkcji i termostat.
- Nacisnąć przycisk programu .
- Przyciskami  i  ustawić wybrany czas pieczenia.



Rys.34

bezpośrednio potem należy:

- Nacisnąć przycisk .
- Przyciskami  i  ustawić wybrany czas wyłączenia (godzina, o której potrawa ma być upieczena).



Rys.35

Po upływie 5 sekund rozpoczyna się program. Funkcja piekarnika i oświetlenie zostają automatycznie wyłączone. Na wyświetlaczu wskazywana jest aktualna godzina i symbol **AUTO** świeci się przy rozpoczęciu pieczenia. Na początku pieczenia piekarnik włącza się automatycznie, świeci się symbol  i **AUTO**.

Kontrola i korekta:

Nacisnąć przycisk , wskazywany jest pozostały czas i można go skorygować przyciskami do ustawiania .

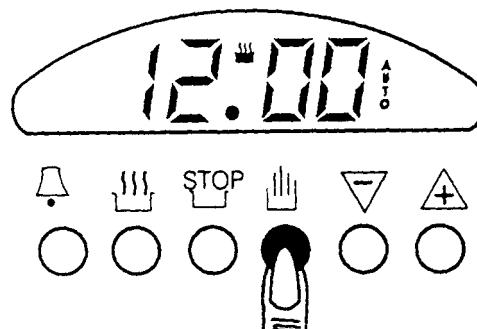
i . Po naciśnięciu przycisku  wskazywany jest czas wyłączenia.

Po upływie czasu pieczenia piekarnik zostaje wyłączony automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał akustyczny (czterokrotnie), gaśnie symbol  i pulsuje **AUTO**.

Naciśnąć dowolny przycisk w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, następnie zgasić symbol  i **AUTO**.

Piekarnik może ponownie podjąć funkcję pieczenia.

Pokrętło wyboru funkcji i termostatu należy ustawić na pozycji "**WYŁĄCZONY**".



Rys.36

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIAZANIE
Ciasto lub pieczęć nie wznosi się prawidłowo.	Została ustawiona niewłaściwa temperatura.	Sprawdzić ustawioną temperaturę z danymi w tabeli.
Ciasto lub mięso jest zbyt jasne.	Została ustawiona za niska temperatura.	Podwyższyć ustawienie temperatury, sprawdzić czas pieczenia, ewent. skrócić czas.
	Materiał, z którego wykonano foremkę, jest nieodpowiedni.	Przy pieczeniu z nagrzewaniem górną i dolną grzałką stosować wyłącznie ciemne foremki do pieczenia.
Ciasto lub mięso jest zbyt ciemne.	Została ustawiona za wysoka temperatura.	Sprawdzić ustawioną temperaturę z danymi w tabeli, w zależności od potrzeby obniżyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za suche.	Czas trwania pieczenia jest za długi wskutek ustawienia za niskiej temperatury.	Sprawdzić ustawioną temperaturę z danymi w tabeli, w zależności od potrzeby podwyższyć temperaturę i skrócić czas pieczenia.
Ciasto jest za wilgotne.	Wskutek ustawienia za wysokiej temperatury w cieście pozostało zbyt dużo wilgoci.	Ustawić dolną wartość temperatury podaną w tabeli.
	Za dużo płynu w cieście.	Przygotować ciasto z mniejszą ilością płynu.

ZAKŁOCENIA W FUNKCJONOWANIU PIEKARNIKA

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIAZANIE
Piekarnik nie funkcjonuje.	Zakłócenia w instalacji elektrycznej.	Sprawdzić bezpieczniki.
Oświetlenie piekarnika nie funkcjonuje.	Żarówka jest uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz rozdział "Wymiana żarówki").
Pomimo ustawienia funkcji piekarnik nie nagrzewa się.	Termostat nie został ustawiony.	Termostat ustawić odpowiednio do przyrządzania potrawy.
Pomimo ustawienia funkcji piekarnik nie nagrzewa się.	Symbol AUTO zegara elektronicznego pulsuje po upływie programu z automatyką. Zegarem elektronicznym ustawiono program z automatyką z późniejszym rozpoczęciem pieczenia	Naciśnąć przycisk ręcznego trybu pracy. Anulować program z automatyką lub zlikwidować ustawienie wyłączenia.



Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia. W przypadku awarii lub uszkodzenia należy wyłączyć wzgl. wykręcić bezpieczniki.

Użytkownikowi nie wolno wykonywać żadnych napraw, ponieważ prace wykonane w sposób niefachowy mogą spowodować znaczne straty rzeczowe i są niebezpieczne dla użytkownika. W przypadku konieczności wymiany uszkodzonej części wolno stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

TABELE PIECZENIA

SUSZENIE

Funkcja: Nagrzewanie z nawiem gorącego powietrza <input checked="" type="checkbox"/>	Temperatura w °C	Poziom od góry			Czas suszenia w godzinach (dane orientacyjne)
		Poziom 1	Poziom 2	Poziom 3	
Krążki jabłek	75	3	3.1	5. 3. 1.	6 godz. 10 min.
Grzyby	50	3	3.1	5. 3. 1.	6-8

PIECZENIE MIĘSA I RYB

PIECZENIE Z NAWIEWEM GORĄCEGO POWIETRZA		<input checked="" type="checkbox"/> Zalecamy funkcję pieczenia z nawiem gorącego powietrza			
Rodzaj potrawy	Temperatura w °C	Poziom rusztu	Poziom brytfanny uniwersalnej	Czas pieczenia w minutach	
MIĘSO W KAWAŁKU					
1 kg pieczeni wieprzowej, karczek, rolada zawijana lub szynka na 1 cm wys.	160	2	1	14-17	
Wędzone żeberka (peklowane)	180	2	1	10-12	
Pieczeń rzymska	170	2		60	
Pieczeń wołowa	160	2	1	18	
Polędwica wołowa	200	2	1	6-8 po angielsku 8-10 średni	
Rostbef	200	2	1	8-10 po angielsku 10-12 średni	
Pieczeń cielęca	180	2	1	14-17	
1 kg pieczeni zawijanej z indyka	160	2	1	11-13	
Udziec z jagnięcia (ok. 1,8 kg)	180	2	1	90	
Kurczak	160	2	1	55-60	
Kaczka (2-2,5 kg)	160	2	1	90-120	
Gęś (ok. 4,5 kg)	160	2	1	150-180	
POTRAWY WYMAGAJĄCE KRÓTKIEGO CZASU PIECZENIA NA BLASZCE NA 1 LUB 2 POZIOMIE					
Kiełbaski	*230	3	---	12-13	
	*230	4+2	---	12-13	
Sznyceł/kotlet panierowany	*240	3	---	13-15	
	*240	4+2	---	13-15	
Kotlet mielony	*220	3	---	15-20	
	*220	4+2	---	15-20	
Wątróbka	*250	3	---	6-7	
	*250	4+2	---	6-7	
RYBY					
Pstrągi po 200-250g	200	3	---	20	
4 filety z pstrąga (po 200g)	180	3	---	22	
Filety panierowane z sandaczem (ok. 1 kg)	200	3	---	30	

Podane w tabeli czasy pieczenia są tylko wartościami orientacyjnymi.

* = Nagrzewanie wstępne do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatury.

PIECZENIE CIASTA

Rodzaj ciasta	Nagrzewanie z nawiewem gorącego powietrza <input checked="" type="checkbox"/>					Czas pieczenia w minutach	Górna/dolna grzałka <input type="checkbox"/>				
	Temp. w °C	Poziom od góry			Temp. w °C						
		1	2	3							
CIASTO UCIERANE											
Babka	160	1	---	---	70-75	175	2				
Wieniec (forem. wypeł. do połowy wysokości)	150	2	---	---	45-55	170	1				
Ciasto piaskowe (foremka prostokątna)	150-160	3	---	---	70-85	160-170	3				
Spód pod ciasto owocowe	160	3	---	---	15-20	*180	3				
Jabłcznik	160	2	---	---	40-45	*175	2				
Ciasto na blaszce z owocami	160	3	---	---	30-35	*180	3				
Szybkie ciasto	160-170	3	---	---	20-30	180-190	3				
Ciasto miodowe na blaszce	150	3	---	---	20-30	*170	3				
CIASTO KRUCHE											
Spód torta	160	3	---	---	15-20	---	---				
Tort serowy (750g sera) foremka 26 cm	---	---	---	---	65-75 +10 w piekarniku	170	1				
Pokryty tort owocowy	170	2	---	---	45-60	180	1				
Sernik na blaszce	---	---	---	---	45-55	175	2				
Formowane wypieki	170	2	---	---	45-55	180	2				
CIASTO FRANCUSKIE											
Francuski tort jabłkowy	*170	3	---	---	40-45	*190	2				
CIASTO BISZKOPTOWE											
Tort biszkoptowy*	*160	3	---	---	35-40	*170	2				
Spód torta	*160	3	4+2	---	25-35	*180	3				
Omlet	*250	2	---	---	3-4	---	---				
Biszkopty zawijany	*180	3	---	---	15	*190	2				
CIASTO DROŻDŻOWE											
Babka	160	2	---	---	45-55	170	1				
Nadziewany wieniec	160	2	---	---	30-35	180	2				
Ciasto z kruszonką	170-180	3	4+2	---	25-30	180-190	3				
Ciasto owocowe z kruszonką	170-180	3	4+2	---	40-50	180-190	3				
Ciasto z migdałami i miodem	170	3	---	---	15-20	200	3				
Ciasto drożdżowe z serem	---	---	---	---	45-50	180	3				
Strucla świąteczna	*150	2	---	---	65-70	*175	2				
Chałka drożdżowa	170-180	3	---	---	25-35	*200	2				
Pizza	*220	1	---	---	20-30	*250	1				
MAŁE WYPIEKI											
Ciasteczka piankowe	*80-90	3	4+2	---	120-180	80-90	3				
Kruche ciasteczka migdałowe	140	3	4+2	---	21-22	*170	3				
Ciasteczka wyciskane	140-160	3	4+2	5,3,1	15-35	160-170	3				
Ciasteczka orzechowe	---	---	---	---	25-30	180	2				
Ciasteczka z orzechami i czekoladą	150	3	4+2	---	15-20	*170	3				

Podane w tabeli czasy pieczenia są tylko wartościami orientacyjnymi. Zalecany sposób nagrzewania, poziom pieczenia i temperatura są zaznaczone **ciemnym drukiem**. * = Nagrzewanie wstępne do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatury.

PIECZENIE CIASTA

Rodzaj ciasta	Nagrzewanie z nawiewem gorącego powietrza 					Czas pieczenia w minutach	Górna/dolna grzałka 		
	Temp. w °C	Poziom od góry			Temp. w °C		Poziom od dołu		
		1	2	3					
MAŁE CIASTA									
Ciastka francuskie	*180	---	4+2	---	20	*190	3		
Paluszki z serem, makiem, kminkiem	*190	---	4+2	5.3.1	12-14	*210	3		
Ciasteczka zawijane drożdżowe	*170	3	4+2	---	15-20	*190	3		
Ciasteczka nadziewane z jabłkami	160	3	4+2	---	20-25	180	3		
Biszkopciki	*160	---	4+2	---	13	*180	3		
Ciasteczka ucierane	160	3	4+2	---	20-30	180	3		
CIASTA GOTOWANE									
Ptysie	190	3	4+2	---	30-40	*200	3		
CIASTA TARTE									
Strucla jabłkowa	160	2	---	---	55				
Szwajcarski jabłcznik	---	---	---	---	35	230	2		
Szwajcarski sernik	---	---	---	---	35	230	1		
Ciasto z serem i cebulą	---	---	---	---	40	230	1		
Ciasto z jarzynami	---	---	---	---	30-40	210-220	1		
CHLEB I BUŁECZKI									
Bułeczki z rodzynkami	*190	3	4+2	---	15-20	*210	3		
Bułeczki mleczne	*220-230	3	4+2	---	15-20	*240	3		
Chleb pełnoziarnisty	*190	2	---	---	45-50	*210	2		
Chleb gryczany	*190	3	---	---	45-50	*210	3		
Biały chleb prostokątny	*175	2	---	---	40-45	*190	1		
Chleb - placek	---	---	---	---	20-25	*230	2		
Brioche (foremka 22 cm)	*160	2	---	---	20-25	*190	1		
Mały brioches na blaszce	*160	---	4+2	---	15-16	---	---		
SUFLETY									
Suflet mączny	200	2	---	---	40-45	---	---		
Suflet ziemniaczany	200	2	---	---	60-65	200	2		
PANIEROWANIE									
Kalafior z sosem holenderskim	220	3	---	---	20	---	---		
Tost po hawajsku	*250	3	---	---	5-8	---	---		

Podane w tabeli czasy pieczenia są tylko wartościami orientacyjnymi. Zalecany sposób nagrzewania, poziom pieczenia i temperatura są zaznaczone **tłustym drukiem**.

* = Nagrzewanie wstępne do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatury.

FUNKCJA "PIECZENIE PIZZY"

Rodzaj ciasta	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach	Poziom od dołu
CIASTO UCIERANE			
Babka	160	70-75	1
CIASTO PIASKOWE			
Tort serowy (750g sera, foremka sprężynowa 26 cm)	150	60-65 + 10 min. pozostawić w piekarniku	2
Tort owocowy kryty	170	40-45	2
Sernik na blaszce	150-160	45-55	2
Ciasto z porzeczkami (spód upiec)	160	15	2
Ciasto porzeczkowe pieczone na gotowo	160	30	2
CIASTO FRANCUSKIE			
Francuski tort jabłkowy	170*	40-45	2
CIASTO DROŻDŻOWE			
Sernik	150-160	35-45	2
Pizza (na blaszce)	220*	15-20	1
Pizza w okrągłej foremce	220*	8-10	1
MAŁE WYPIEKI			
Ciasteczka orzechowe	160	25	1
TARTE CIASTO			
Ciasto szpinakowe	190	30-35	2
CHLEB I BUŁECZKI			
Cleb-placek	200*	21	2
SUFLET Z PANIERKĄ			
Warzywa zapiekane w cieście	170	30	1
Kluski z warzywami	170	37	1

Podane w tabeli czasy pieczenia są tylko wartościami orientacyjnymi.

* = Nagrzewanie wstępne do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatury.

PASTERYZACJA

Funkcja: Nagrzewanie z nawiązaniem gorącego powietrza	Temperatura w °C	Poziom od dołu	Pasteryzacja do momentu rozpoczęcia musowania (czas w minutach)	Dalsza pasteryzacja (czas w minutach)
OWOCE DROBNE				
Truskawki, jagody, maliny, dojrzały agrest	150-160	1	35-45	---
Niedojrzały agrest	150-160	1	35-45	15
DUŻE OWOCE				
Owoce z twardym miąższem, gruszki, śliwki, jabłka	150-160	1	35-45	15
WARZYWA				
Marchew	150-160	2	50	15 w wyłączonym piekarniku: 60
Grzyby	150-160	2	45	30 w wyłączonym piekarniku: 60
Pikle	150-160	1	50	15
Kalarepa, fasola, groszek, szparagi	150-160	2	50	80-120
Mus śliwkowy	150-160 50	1	45	6-8 godz.

PIECZENIE NA GRILLU Z PROMIENIAMI PODCZERWONYMI

Potrawa nagzewanie wstępne 3 minuty	Funkcja	Temperatura w °C	Brytfanna uniwersalna poziom od dołu	Położenie rusztu	Czas grilowania w minutach	
					1. strona	2. strona
Kotlety wieprzowe 4-8 szt.		275	1		15	10
Kotlety wieprzowe 2-4 szt.		275	1		12	12
Marynowane steki wieprzowe		270	1		12	12
Stek z polędwicy		250	1		5	4
Stek z polędwicy 4 szt.		250	1		6	5
2 połówki kurczaka		250	1		16	16
4 połówki kurczaka		250	1		25	18
Udka z kurczaka 1-4 szt.		250	1		15	15
Udka z kurczaka 4-6 szt.		250	1		20	15
Kiełbaski z grilla do 6 szt.		250	1		6	4
Kiełbaski z grilla powyżej 6 szt.		250	1		6	4
Kiełbaski cienkie do 4 szt.		250	1		10	9
Kiełbaski cienkie powyżej 6 szt.		250	1		10	9
Chleb tostowy (bez dodatków)		250	1		1-2	1-2
Brytfannę uniwersalną należy zawsze wsuwać do 1 listwy				Wypukłość rusztu do góry w dół		

PIECZENIE NA GRILLU TURBO

Potrawa	Temperatura w °C	Położenie rusztu	Czas pieczenia na grillu w minutach	po... minutach odwrócić
Kurczak (900-1000g)	160		50	25
BRYTFANNA UNIVERSALNA W 1 LISTWIE				
Nadziewana rolada wieprzowa 2kg	160		90-95	45
BRYTFANNA UNIVERSALNA W 1 LISTWIE				
Suflet mączny	180		30	---
Panierowany suflet ziemniaczany	200		20-23	---
Gnocchi w panierce	180		20-23	---
Kalafior z sosem holenderskim	200		15	---
Wypukłość rusztu do góry w dół				

KONSERWACJA I MYCIE



Podczas czyszczenia piekarnika nie wolno pozostawiać włączonych grzałek.

Piekarnik musi być zimny, aby mogli Państwo dotykać elementów wewnętrznych bez zagrożenia oparzenia. Podczas czyszczenia może być tylko włączone wewnętrzne oświetlenie piekarnika.

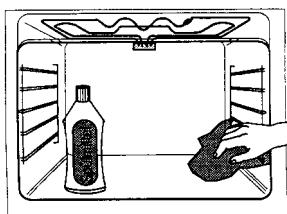
Ze względów bezpieczeństwa do czyszczenia piekarnika nie wolno używać urządzeń parowych lub wysokociśnieniowych.

PIEKARNIK EMALIOWANY

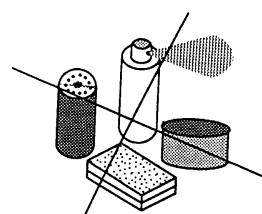
Emaliowaną powierzchnię piekarnika należy myć regularnie w letnim lub zimnym stanie, aby zapobiec ponownemu przypalaniu odprysków z tłuszczu i innych zanieczyszczeń.

Wnętrze piekarnika należy myć ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia miękką gąbką lub szmatką. Mocne zabrudzenia należy najpierw odmoczyć, a następnie zmyć czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Do mycia nie wolno stosować ostrych i szorujących środków czyszczących, agresywnych środków do polerowania, sprayów lub waty stalowej. Jeśli jednakże stosują Państwo środek do czyszczenia piekarnika w sprayu, należy zwrócić uwagę, że niektóre środki są szkodliwe dla powierzchni emaliowanych.



Rys.37



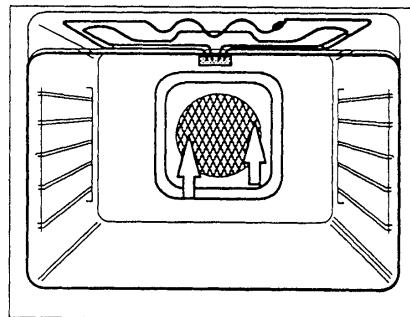
Rys.38

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

Ruszt, blachy do pieczenia, brytfannę uniwersalną i listwy należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia. Silne zabrudzenia należy najpierw odmoczyć. Elementy wyposażenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

FILTR TŁUSZCZOWY

Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej należy myć po każdorazowym użyciu miękką szczotką w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia lub w zmywarce. W przypadku silnych zabrudzeń należy namoczyć w gorącym roztworze i pozostawić na pewien czas do odmoczenia.



Rys.39

PANEL STERUJĄCY I DRZWICZKI PIEKARNIKA



Zwracać szczególną uwagę na utrzymanie w czystości uszczelek na drzwiczkach i ramie drzwiczek.

Panel sterujący i drzwiczki piekarnika należy myć ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia powierzchni szklanych, a następnie wytrzeć do sucha. Do mycia wewnętrznej części drzwiczek piekarnika należy stosować wyłącznie roztwór wody z dodatkiem łagodnego środka do mycia.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ LISTEW

Aby ułatwić mycie komory piekarnika, można wyjąć listwy z piekarnika.

Wyjmowanie:

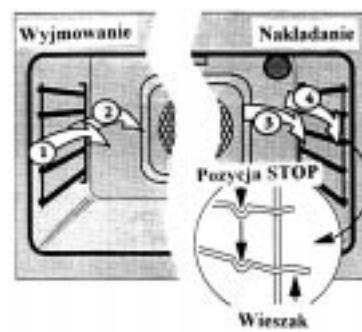
Przedni pionowy pręt (1) nacisnąć do tyłu i jednocześnie wyjąć z otworów w bocznej ścianie środkowe pręty w kierunku do środka piekarnika. Następnie wyjąć tylny wieszak (2).

Ponowne zakładanie:

Nałożyć tylny wieszak (3), następnie przedni wieszak włożyć do otworu w ścianie bocznej (4) i mocno wcisnąć.

WAŻNE !

Zwrócić uwagę, aby listwy zostały zamontowane na właściwej stronie. Pozycje STOP listew muszą znajdować się z przodu piekarnika i wskazywać do dołu.

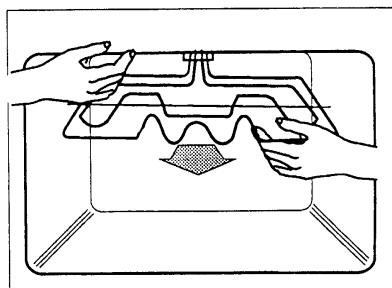


Rys.40

OPUSZCZANE GRZAŁKI W GÓRNEJ ŚCIANCE PIEKARNIKA

Grzałki w górnej ściance piekarnika można opuścić ukośnie w dół, aby ułatwić mycie.

Kciuki obu rąk należy położyć po prawej i lewej stronie na zewnętrznej ramie piekarnika, przytrzymać palcami zagięcia grzałek, pociągnąć do przodu i wyjąć z zamocowania. Grzałki można opuścić ukośnie w dół, aby ułatwić umycie górnej ścianki komory piekarnika.

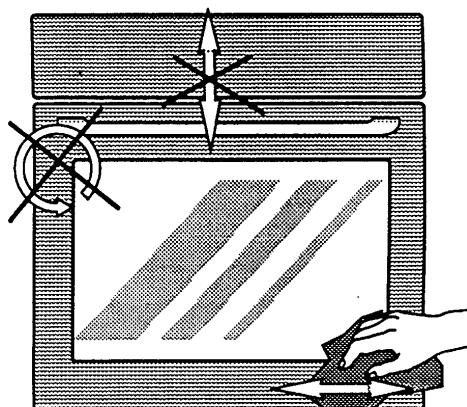


Rys.41

Po umyciu grzałek należy umieścić je ponownie do góry przytrzymując palcami i zatrzasnąć w zamocowaniach.

URZĄDZENIA Z POWIERZCHNIĄ ZE STALI SZLACZETNEJ

⚠ Podczas mycia powierzchni ze stali szlachetnej należy pamiętać, że nie wolno myć w kierunku niezgodnym ze strukturą powierzchni stali szlachetnej (widoczne są delikatne poziome linie).



Rys.42

Powierzchnię ze stali szlachetnej od strony czołowej zalecamy regularnie czyścić i konserwować specjalnymi środkami do czyszczenia stali szlachetnej.

Przestrzegać wskazówek dotyczących zastosowania środków do czyszczenia i pielęgnacji. Nie wolno stosować środków szorujących i powodujących zarysowania.

Miękką szmatkę nasączyć środkiem do czyszczenia i przetrzeć, a następnie umyć powierzchnię wodą i wytrzeć do sucha czystą szmatką.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie może połączyć wyłącznie instalator z odpowiednimi uprawnieniami.

Podłączenie zgodnie z przepisami należy potwierdzić w poświadczenie instalatora zamieszczonym w podrozdziale "Tabliczka znamionowa" w dalszej części instrukcji. Potwierdzenie to należy dołączyć do karty gwarancyjnej.

Przed przystąpieniem do montażu w zabudowie i napraw serwisowych, urządzenie należy odłączyć od sieci zasilającej, wyłączyć wzgl. wykręcić bezpieczniki.

Należy przestrzegać zaleceń przewidzianych dla urządzeń elektrycznych, przepisów zakładu energetycznego i danych zawartych w instrukcji instalacji.

ROZPAKOWANIE

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie zostało dostarczone bez uszkodzeń. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie wolno go w żadnym wypadku podłączyć.

Opakowanie

⚠ Wszystkie elementy opakowania nadają się do recyklingu - ponownego przetworzenia.

Elementy drewniane wykonane są z drewna bez obróbki chemicznej, folię i części z twardej pianki oznaczono odpowiednim symbolem. Elementy opakowania i zużyte urządzenie należy usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie środowiska.

Przestrzegać lokalnych przepisów obowiązujących w tym zakresie.

USTAWIENIE W ZABUDOWIE

⚠ Wszystkie czynności związane z instalacją urządzenia należy wykonać ściśle według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

⚠ Wszelkie prace instalacyjne mogą wykonywać wyłącznie osoby z odpowiednimi kwalifikacjami.

W celu zapewnienia bezawaryjnej pracy urządzenia należy zamontować je w meblach do zabudowy o odpowiednich wymiarach.

Należy zapewnić ochronę przed dotknięciem części elektrycznych (pod napięciem) lub izolacji poprzez prawidłową zabudowę urządzenia według wymogów obowiązujących przepisów.

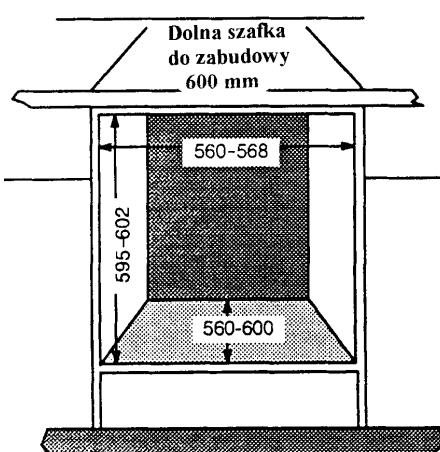
Zgodnie z obowiązującymi przepisami wszystkie elementy zabezpieczające przed dotknięciem przewodów pod napięciem i części izolacyjnych muszą być w taki sposób zamocowane, aby nie można było ich zdemontować bez użycia narzędzi.

Dotyczy to również tylnej ścianki urządzenia. Nie może ona być dostępna również przy rozwiązaniach zabudowy oddalonych od ściany.

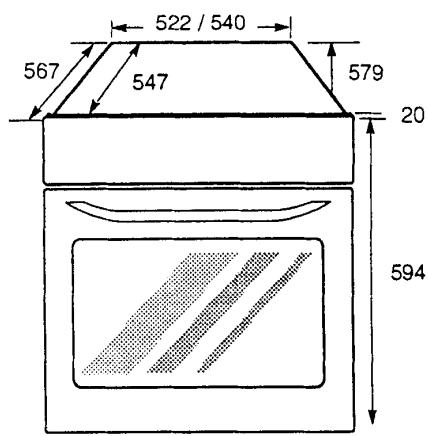
Szafki do zabudowy muszą stać równo i stabilnie. W razie konieczności należy je zamocować.

Wymiary do zabudowy

Otwory w szafce muszą odpowiadać określonym wymiarom. Na szkicu podano wymagane wymiary.



Rys.43



Rys.44

Meble do zabudowy muszą być wykonane z okładziny z tworzywa sztucznego wzgl. forniru, a zastosowany klej musi być odporny na temperaturę 95°C.

Nieodpowiednia okładzina z tworzywa sztucznego i klej nieodporny na wysoką temperaturę spowodują deformację okładziny. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się z zapytaniem do producenta mebli.

Przed włączeniem urządzenia należy zdjąć folię ochronną.

Urządzenie należy do klasy Y w zakresie ochrony ogrzewania środowiska. Oznacza to, że urządzenie może być ustawione częścią tylną lub ścianką boczną do ściany pomieszczenia o dowolnej wysokości lub mebli i drugą ścianką do innego urządzenia lub szafki o takiej samej wysokości jak urządzenie.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie może podłączyć do instalacji elektrycznej wyłącznie elektromonter z odpowiednimi uprawnieniami. Instalacja musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i wymogami zakładu energetycznego.

W zależności od napięcia w instalacji urządzenie należy podłączyć zgodnie ze schematem podłączeniowym. W razie konieczności należy przełożyć mostki listwy zaciśkowej. Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom elektrycznym instalacji domowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na ramie piekarnika po lewej stronie u dołu i jest widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.

Napięcie grzałek wynosi AC 230 V. Również w starych instalacjach elektrycznych AC 220 V urządzenie funkcjonuje prawidłowo.

Kuchnię należy podłączyć do instalacji elektrycznej i zamontować pomiędzy urządzeniem i instalacją sieciową wielobiegunowy wyłącznik (np. zabezpieczenie, przełącznik LS, wyłącznik FI) z rozwarciem styków minimum 3 mm.

Przewód zasilający musi być typu H05VV-F lub o większej wartości.

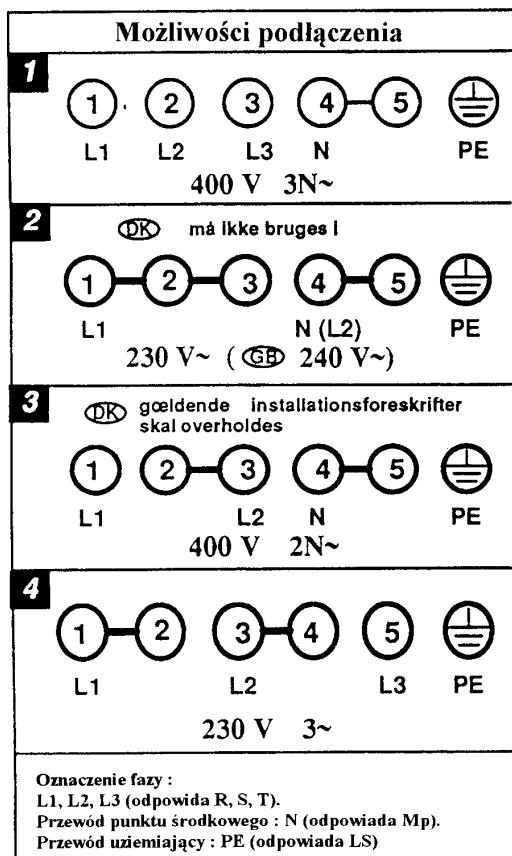
Klema podłączeniowa znajduje się na tylnej ściance urządzenia za osłoną.

Przewód uziemiający połączony jest z klema ().

Podłączenie przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Śruby klej muszą być mocno dokręcone.

Przewód zasilający zabezpieczyć i nałożyć osłonę oraz mocno dokręcić.

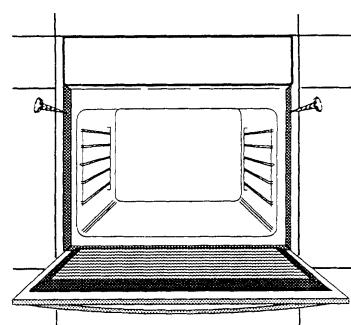


Rys.45

USTAWIENIE W ZABUDOWIE

Po przygotowaniu podłączenia elektrycznego urządzenie należy wsunąć do szafki i wyrównać ustawienie. Na wyposażeniu kuchni znajdują się śruby w tulejce z tworzywa sztucznego, które należy włożyć do ramy piekarnika po lewej i prawej stronie, a następnie przykręcić urządzenie do szafki.

Zwrócić uwagę na zapewnienie stabilnej pozycji i zabezpieczenie przed przewróceniem się szafki.



Rys.46

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO GOTOWANIA

Sprawdzić, czy urządzenie nie posiada uszkodzeń transportowych. Nie wolno podłączać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone.

Przy ustawieniu w zabudowie płyty do gotowania należy zdjąć przednią belkę szafki, aby wydzielane ciepło mogło być odprowadzane bez przeszkód.

Wymiary wycięcia otworów w blacie roboczym i wskazówki montażu klamer mocujących podane są w instrukcji montażu płyty do gotowania.

Płyta do gotowania montowana jest z reguły nad piekarnikiem do zabudowy lub sterownikiem. Przy zabudowie ze sterownikiem konieczna jest ścianka pośrednia, aby zabezpieczyć ochronę przed dotknięciem - zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

Jeśli płyta do gotowania będzie montowana w inny sposób, tzn. bez piekarnika umieszczonego bezpośrednio pod płytą lub sterownikiem, należy przestrzegać następujących zaleceń :

Odstęp pod płytą do gotowania do mebli musi wynosić przynajmniej 130 mm. W razie konieczności, należy założyć izolację. Szuflad nie wolno montować pod płytą do gotowania.

Przestrzeń znajdująca się pod płytą do gotowania musi być zamknięta ze wszystkich stron tak, aby dolna część płyty do gotowania była niedostępna.

Przy ustawieniu w zabudowie płyty do gotowania, która odbiega od wymienionych cech konstrukcyjnych, należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji montażu tej płyty.

Piekarniki i płyty do zabudowy wyposażone są w specjalny system wtyczek i można je połączyć tylko z urządzeniami pasującego systemu. Na naklejce znajdującej się na piekarniku i płycie do gotowania zamieszczone są dane dozwolonego połączenia urządzeń.

Prosimy o sprawdzenie :

Pole A - wyposażenie we wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej (R) lub bez wskaźnika zgromadzonej energii cieplnej (NR)

Pole B - napięcie znamionowe płyty do gotowania

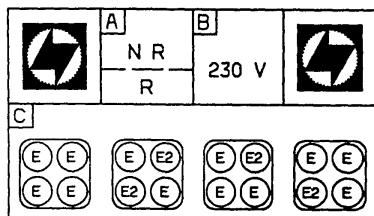
Pole C - strefy lub płyty do gotowania :

wskaźówka dotycząca wyposażenia na naklejce płyty musi zgadzać się z jednym z rysunków na naklejce umieszczonej na piekarniku.

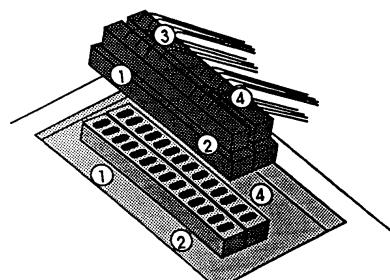
UWAGA !

Aby zagwarantować pełne bezpieczeństwo i prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, należy instalować wyłącznie takie płyty do gotowania, w których w

każdym polu A, B i C przynajmniej jedne z danych zgadzają się.



Rys.47



Rys.48

spodniej obok gniazdek wtyczkowych.

Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć przed włączeniem.

- Na osłonie piekarnika znajdują się dwa 14-biegowe gniazdka wtyczkowe do pól grzejnych lub płyt. Zwracać uwagę, aby wtyczki pól grzejnych były wkładane pionowo od góry zgodnie z cyframi wskazującymi 1-2-3-4. Wcisnąć przewód przyłączeniowy z boku na ściankę górną piekarnika.

Cyfry 1-2-3-4 są zaznaczone na wtyczkach i na ścianie

Dolna grzałka	1000 W
Górna/dolna grzałka	2000 W
Nagzewanie	
z nawiewem gorącego powietrza	2400 W
Funkcja do pieczenia pizzy	3400 W
Powierzchniowe opiekanie na grillu	
z promieniami podczerwonymi	1900 W
Opiekanie na grillu dużych powierzchni	
z promieniami podczerwonymi	2900 W
Grill TURBO	1900 W
Nawiew zimnego powietrza	30 W
Wentylator gorącego powietrza	30 W
Oświetlenie wewnętrzne piekarnika	2 x 25 W
Napięcie elementów grzejnych	230 V
Łączna wartość podłączenia maks.	11.100 W
Łącznie z płytą dogotowania	

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Na tabliczce znamionowej należy nanieść numer seryjny Państwa urządzenia i podawać dane przy:

- zgłoszeniach w autoryzowanych zakładach serwisowych
- zamówieniach części zamiennych lub wyposażenia
- zapytaniach w zakresie problemów technicznych.

Tabliczka znamionowa znajduje się na ramie piekarnika po lewej stronie u dołu i jest widoczna po otwarciu drzwiczek piekarnika.



 Po podłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej należy włączyć pola grzejne wzgl. strefy, funkcje piekarnika i temperaturę na maksymalne ustawienie na krótko w celu sprawdzenia prawidłowego funkcjonowania.

TYP MODELL Prod.-Nr. Serien-Nr.
HEE1001 **EON944W** 948 901 508
Electrolux TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
 Made in Germany 230 VOLT ~  

TYP MODELL Prod.-Nr. Serien-Nr.
HEE1001 **EON944X** 948 901 548
Electrolux TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
 Made in Germany 230 VOLT ~ CE

TYP MODELL Prod.-Nr. Serien-Nr.
HEE1001 **EON944K** 948 901-547
Electrolux **TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz**
 Made in Germany **230 VOLT ~** **CE**

DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne urządzenia

Szerokość	592/540 mm
Wysokość	595/579 mm
Głębokość	567/547 mm
Głębokość przy otwartych drzwiczkach	1010 mm

Wymiary wewnętrzne piekarnika

Szerokość	408 mm
Wysokość	310 mm
Głębokość	407 mm
Pojemność	51,4 l
Łączna waga netto	32,5 kg
Pobór mocy	
Górna grzałka	1000 W

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane wskutek nieprzestrzegania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian technicznych !

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Prosimy o zapoznanie instalatora z poniższą informacją.

Urządzenia kuchenne o sumarycznej mocy przekraczającej 4 kW podłączamy do instalacji trójfazowej.

Oczywiście istnieje techniczna możliwość podłączenia do jednej fazy lub dwóch faz ale obciążenie jednej z faz mocą np. 7 kW (zupełnie normalne przy włączeniu czterech pól podczas gotowania obiadu) nie zawsze jest możliwe, a z pewnością utrudnia korzystanie z innych odbiorników energii elektrycznej i jest niepraktyczne.

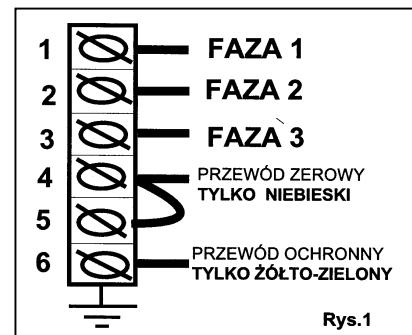
Do trzech faz podłączamy - zgodnie z rys.1

1. Piekarnik wyposażony w pokrętła do regulacji płyty elektrycznej;
2. Sterownik zasilający płytę elektryczną;
3. Płyłę elektryczną wyposażoną w pokrętła bądź sterowanie dotykowe;

UWAGA:

Jeśli obok styku 4 istnieje styk 5 łączymy je mostkiem.

Do styków 4 – 5 można podłączyć wyłącznie przewód zerowy.



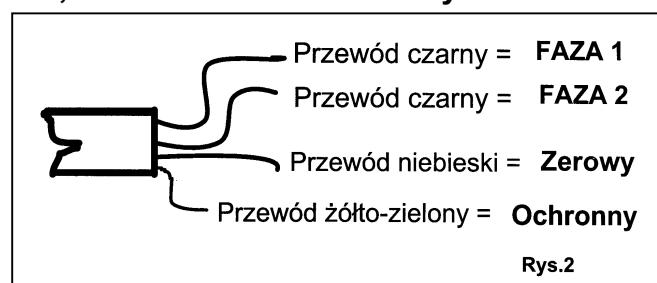
PODŁĄCZENIE FAZY GROZI SPALENIEM URZĄDZENIA !

UWAGA:

Przewody fazowe mogą mieć kolor np. czarny lub brązowy. **Niedopuszczalne jest prowadzenie faz przewodem niebieskim, a zwłaszcza żółto-zielonym.**

Do dwóch faz podłączamy - zgodnie z rys. 2

- płytę elektryczną z fabrycznie wyprowadzonym na zewnątrz przewodem



Do jednej fazy podłączamy - zgodnie z rys. 3

- piekarnik jako samodzielne urządzenie.



Nieprawidłowe podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej powoduje zwykłe spalenie jego elementów wewnętrznych co pociąga za sobą dodatkowe koszta i pozbawia prawa korzystania z uprawnień gwarancji.

Firma Electrolux Poland nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe podłączenie urządzenia i ewentualne konsekwencje.